

LE PRESTIGE

Repas servi à table – Menu d'exception en cinq parties

58,50 € / personne

Prestation traiteur – hors lieu de réception et boissons.

Une expérience gastronomique complète, pensée pour les événements les plus prestigieux.

Première partie – Entrée froide :

- Délice du Périgord

Fine gelée au Pinot Gris d'Alsace, chutney de mangues et brioches assorties.

Deuxième partie – Entrée chaude :

- Moelleux de l'Océan, sauce Chef au Chablis
Timbale de riz camarguais & fleuron.

Troisième partie – Intermède :

- Frissons de nos pommiers
ou
• Essence de Lorraine

Quatrième partie – Plat chaud :

- Prince des Prés & les Demoiselles des sous-bois
Accompagné de rondelles lactées des Angelots et frivolités du Jardin.

Cinquième partie – Dessert :

- Tendresse givrée
ou
• Révélation sucrée
Diable Noir en tasse inclus.

Inclus dans la prestation :

- ✓ Préparation et organisation culinaire
- ✓ Mise en place et nappage blanc en tissu
- ✓ Décoration au choix (selon gamme proposée)
- ✓ Service du personnel pendant la prestation
- ✓ Débarrassage et plonge
- ✓ Rangement et remise en ordre après la prestation

Informations complémentaires :

Tarifs et conditions détaillés dans l'onglet INFORMATIONS.

Pour la définition des termes employés dans les menus, consultez le LEXIQUE.

Pensez à consulter nos OPTIONS pour d'éventuelles prestations supplémentaires.

Information allergène : Nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes (gluten, crustacés, poisson, œuf, lait, arachides, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques). Liste détaillée disponible sur demande.

Réservation confirmée après validation et versement d'un acompte.